



# **Landhaus Take Away**

**FREITAG  
16. APRIL  
&  
SAMSTAG  
17. APRIL**

**Bestellungen am Vortag, Abholung zwischen 17.00 & 18.30 Uhr**

**+43 (0) 2732/82937 +43 (0) 676 5572970**

**info@landhaus-bacher.at**



# Take Away

Freitag 16. & Samstag 17. April

Abwechslung muss sein: "Tapas" um die Welt

für z'Haus

Einzel oder im Set

(Japan bis Österreich) € 55,00

## 1. Japan

**Zitronenlachs-Maki & weißer Spargel** 7 Stück € 13,50

gebeizter, irischer Bio-Lachs, Kokos-Zitronenmayonnaise & Ingwer, weißer Marchfeldspargel

## 2. Italien

**Vitello Tonnato "auf unsere Art"** € 13,50

Rosa gebratener Thunfisch & Kalbstafelspitz, Kapern-Rosinensalsa, Basilikum, Taggiasca Oliven & eingelegter Sommerpaprika

## 3. Indien

**Indische Currysuppe & Tandoorihuhn** € 12,50

Masala Dal Vada, geröstetes Madras-Currygemüse & Cashewkerne

Bestellungen am Vortag, Abholung zwischen 17.00 & 18.30 Uhr

+43 (0) 2732/82937

+43 (0) 676 5572970 [info@landhaus-bacher.at](mailto:info@landhaus-bacher.at)



# Take Away

Freitag 16. & Samstag 17. April

Abwechslung muss sein: "Tapas" um die Welt

für z'Haus

Einzel oder im Set  
(Japan bis Österreich € 55,00)

## 4. China

"Siu Mai" (gedämpfte Wan Tan) & Grünspargel € 13,50

Wild Garnelen & Duroc Schweinenacken, gerösteter Grünspargel, Frühlingszwiebeln & Sojadip

## 5. Österreich

Biskuit Omelette "Stefanie" € 8,50

leicht gelierte Topfenmousse, Rhabarber-Himbeerröster & Haselnusskrokant

## Chefs Klassiker

- **Kärntner Nudel**

braune Butter, Schnittlauch & grüner Salat

**3 Stück**

€ 16,50

- **Klassische Entenleberterrinen**

€ 32,00

Süßweingelee, geröstete Piemontaiser Haselnüsse  
getrüffelter Bohnensalat & Brioche

Bestellungen am Vortag, Abholung zwischen 17.00 & 18.30 Uhr

+43 (0) 2732/82937

+43 (0) 676 5572970 [info@landhaus-bacher.at](mailto:info@landhaus-bacher.at)



für z'Haus

Fr. 16. April & Sa. 17. April

**Fertig für daheim  
zum Wärmen!**

---

<b>gefüllte Paprika</b> (grün & rot)	<b>1 Port/ 2 Stk.</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Sauerrahmspätzle</b>	<b>2 Port.</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Kräuter-Bärlauchspätzle</b>	<b>2 Port.</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Serviettenknödel</b>	<b>2 Port.</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Tafelspitzbouillon</b>	<b>2 Port.</b>	<b>€ 15,00</b>
<b>"Kärntner Kirchtagsuppe"</b>	<b>2 Port.</b>	<b>€ 20,00</b>
"Gelbe Suppe" mit Gemüse & Fleisch als Einlage		
<b>"Landhaus Eierlikör"</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 15,00</b>
mit Mandelblüte & Tahiti Vanille		

---

Bestellungen am Vortag, Abholung zwischen 17.00 & 18.30 Uhr  
+43 (0) 2732/82937 +43 (0) 676 5572970 [info@landhaus-bacher.at](mailto:info@landhaus-bacher.at)



für z'Haus

Fr. 16. April & Sa. 17. April

**Fertig für daheim  
zum Wärmen!**

**Landhaus Bacherl-Gulasch 720 ml € 19,00**

Bio-OX Rinderbackerl, Waldviertler Wildkümmel,  
Rosenpaprikapulver von Erich Stekovics

**Rutzenmooser Lammragout 720 ml € 24,00**

mit Frühlingskräutern, jungem Knoblauch,  
Dörrtomaten & orientalischen Gewürzen

**"Coq au vin"-Elsässer Art 720 ml € 33,00**

Riesling, Stradener Weidehuhn, Perigord Trüffel,  
Perlzwiebeln & Champignons

**pikantes Gemüse Thaicurry 720 ml € 17,00**

Zitrus, Kokos & Kichererbsen

**vegan**

**Sauce Bolognese 580 ml € 13,00**

Bestellungen am Vortag, Abholung zwischen 17.00 & 18.30 Uhr

+43 (0) 2732/82937

+43 (0) 676 5572970 [info@landhaus-bacher.at](mailto:info@landhaus-bacher.at)